



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

Apresenta-se a descrição das necessidades identificadas neste Estudo Técnico Preliminar para **AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR E MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA/SC.**

A necessidade desta contratação é essencial, uma vez que o fornecimento de itens alimentícios para a merenda escolar desempenha um papel fundamental na garantia da segurança alimentar dos alunos no ambiente escolar. As instituições de ensino têm um papel crucial no desenvolvimento educacional das crianças e adolescentes, proporcionando um ambiente propício para a aquisição de conhecimentos essenciais ao longo de seu crescimento.

Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, a refeição escolar muitas vezes representa sua única fonte de alimentação adequada durante o dia. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma iniciativa do governo brasileiro, tem como objetivo primordial garantir a segurança alimentar por meio de práticas educativas sobre alimentação e nutrição, beneficiando os alunos de todas as redes públicas de ensino.

Dessa forma, é imprescindível que as instituições de ensino tenham um planejamento rigoroso para oferecer refeições nutricionalmente adequadas, contribuindo assim para a promoção da educação, saúde, bem-estar e segurança alimentar dos estudantes.

A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura é responsável por fornecer merenda escolar nas redes de ensino infantil, pré-escola e ensino fundamental. Esta secretaria engloba os centros de educação infantil e fundamental, desempenhando um papel fundamental na garantia de uma alimentação adequada e saudável para os alunos em todas as etapas de ensino.



2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda, não existe, no Município de Rio Fortuna/SC, o referido Plano.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

É necessária à contratação de empresa que atenda as demandas do Município de Rio Fortuna referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessários, conforme itens e quantidades descritos no item subsequente, assim como preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira e, em especial, que possua os seguintes documentos que comprovam sua qualificação técnica:

3.1 Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica que comprove já ter realizado objeto da natureza da presente licitação, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado.

3.2 Apresentação de Alvará de Funcionamento expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

3.3 Apresentação de Alvará Sanitário expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES.

Ao calcular a quantidade a ser determinado, e ao analisar os Documentos de Formalização de Demanda da Secretária de Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto resulta no seguinte quantitativo:

Itens	DESCRIÇÃO ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT.
1.	AÇAFRÃO/CÚRCUMA Características Técnicas: Açafrão em pó 100% pura (açafrão da terra): produto in natura, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade: 06 meses de validade no momento da entrega.	PCT	30
2.	AÇÚCAR MASCAVO Características Técnicas: Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;	KG	60



	Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;		
3.	AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: Produto de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, de coloração clara, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 500g ou 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	KG	800
4.	ACHOCOLATE 50% CACAU em pó. Características: a mesma deve estar intacta, bem vedada e deve constar, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e procedência. Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. NÃO CONTER GLÚTEN. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; Embalagem: 1kg	KG	60
5.	ALHO TRITURADO Características técnicas: Alho triturado acondicionado em pote plástico. Deve conter rótulo, lote, data de fabricação, validade e identificação de origem do produto. Embalagem: Pote 200 gramas.	Pote	50
6.	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem atóxica: Caixa de 500 gramas. Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: Mínimo 10 meses.	Caixa	80
7.	ARROZ AMARELO Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	1600
8.	ARROZ BRANCO Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em	KG	380



	embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.		
9.	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg , em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	80
10.	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características Técnicas: o produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em caixa de 200 g em embalagem de papel. Embalagem: Caixa de 200 gramas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.	CAIXA	60
11.	BANHA SUÍNA (Banha de Porco) Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem: Pacote atóxico de 1kg.	KG	80
12.	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias	UN	1600
13.	BISCOITO DE FIBRAS Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço Ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, gérmen de trigo, manteiga, sementes de linhaça, ovos, e sal. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 660 gramas a 1 kg .	KG	250



	<p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>		
14.	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN</p> <p>DESCRIÇÃO: Biscoito tipo sequilhos sem glúten. Embalagens de 200g. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. NÃO CONTER GLÚTEN.</p>	PCT	25
15.	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja.</p> <p>Embalagem: embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	PCT	250
16.	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO)</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p>	PCT	300
17.	<p>BISCOITO SALGADO AGUA E SAL</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>	PCT	100
18.	<p>BISCOITO TIPO SALGADINHO COM SEMENTE DE LINHAÇA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias</p>	KG	300



	<p>primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, água, sementes de linhaça, açúcar mascavo, óleo de girassol, sal e fermento biológico.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>		
19.	<p>BOLACHA DE MEL INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: A bolacha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, mel, açúcar mascavo, manteiga, ovo, bicarbonato de sódio e condimentos.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	KG	350
20.	<p>BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM SOJA</p> <p>Descrição: Congelado, Sabores: banana e maçã, laranja, cenoura e chocolate. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.</p> <p>Prazo de validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Pacote de 350g.</p>	UN	30
21.	<p>CANELA EM PÓ</p> <p>Características técnicas: em tubo. Embalagem atóxica, de 30 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p>Prazo de validade: 06 meses a partir da entrega.</p> <p>Embalagem: Frasco de 30 gramas.</p>	UN	30
22.	<p>CACAU EM PÓ (ALCALINO)</p> <p>Características Técnicas: cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	UN	20
23.	<p>CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO</p> <p>Características técnicas: Café torrado e moído, de primeira qualidade, para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Deve apresentar selo</p>	UN	200



	<p>de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.</p> <p>Embalagem: 200 gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>		
24.	<p>CEREAL MATINAL DO TIPO SUCRILHOS.</p> <p>Cereais matinal tipo lucrinhos integrais (trigo, aveia, arroz, milho). Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados.</p> <p>Embalagem de 01 kg.</p> <p>Prazo de validade de no mínimo: 12 meses .</p>	KG	60
25.	<p>CARNE BOVINA PATINHO – CORTADA EM CUBOS</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina de 1ª, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx. 30 dias.</p> <p>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	KG	500
26.	<p>CARNE BOVINA PATINHO – MOÍDA</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina de 1ª moída, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx. 30 dias.</p> <p>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	KG	900
27.	<p>CARNE SUÍNA - LOMBO em Cubos</p> <p>Características Técnicas – Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos (conforme pedido), <u>sem gordura</u>, carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável.</p> <p>Embalagem – Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade – mínimo de 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação – máximo de 30 dias.</p>	KG	600
28.	<p>COLORAU</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido a partir de ingredientes são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor avermelhada,</p>	KG	15



	<p>cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal.</p> <p>Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente de 500g ou 1 kg.</p> <p>Data de Validade: mínimo 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 45 dias</p>		
29.	<p>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).</p>	KG	1000
30.	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação.</p> <p>Ingredientes: tomate, sal e açúcar.</p> <p>Embalagem: 340g</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UN	800
31.	<p>FARINHA DE AVEIA</p> <p>Características técnicas: Farinha obtida através da moagem do grão da aveia.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>, acondicionadas em embalagens de 200 gramas a 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>	UN	100
32.	<p>FARELO DE AVEIA</p> <p>Características técnicas: Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>, acondicionadas em embalagens de 200gr a 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>	UN	150
33.	<p>FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1.</p> <p>Embalagem de polietileno de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 5 meses</p>	KG	60
34.	<p>FARINHA DE TRIGO REFINADA</p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos,</p>	KG	600



	<p>isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Deve estar <u>intacta e ser resistente</u>, acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>		
35.	<p>FARINHA DE MILHO TIPO FUBA MIMOSO FINA</p> <p>Características técnicas: produto composto por grãos médios de milho, na qual o grão de milho degerminado é moído bem fino. É um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo de 500gr a 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>	KG	250
36.	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	KG	450
37.	<p>FEIJÃO VERMELHO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou copos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	KG	300
38.	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. .</p> <p>Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, em latas de 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias</p>	UN	120
39.	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: produto semi-processado, em peça, sem tempero,</p>	KG	600



	<p>com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas.</p> <p>Embalagem: saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.</p>		
40.	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%.</p> <p>Embalagens: transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.</p>	KG	800
41.	<p>FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO</p> <p>Características técnicas: Flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, produto composto por grãos médios de milho, na qual o grão de milho de germinado é moído me flocos finos. É um tipo de farinha que absorve água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p>	KG	100
42.	<p>GRANOLA SEM GLÚTEN</p> <p>Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Ingredientes: Aveia em focos, açúcar integral da cana, uva passa, óleo de girassol e sal marinho. Indicado para pessoas que apresentam restrição a glúten.</p> <p>Embalagem: pct de 250g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UN	10
43.	<p>GRANOLA TRADICIONAL</p> <p>Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Ingredientes: Aveia em focos, açúcar integral da cana, sementes de linhaça e gergelim, uva passa, óleo de girassol e sal marinho.</p> <p>Embalagem: de 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	KG	50
44.	<p>GELEIA SEM AÇÚCAR</p> <p>Características Técnicas: Sabores variados (frutas vermelhas, goiaba, banana e uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, unidades de 195g, envasadas em embalagem de vidro ou plástico. Deve conter data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente.</p>	UN	80



	Embalagem de vidro ou plástico: 195 gramas.		
45.	IOGURTE SEM LACTOSE Características Técnicas: iogurte 0% de lactose, com polpa de fruta. Embalagem primária: garrafa de polietileno com no mínimo 800ml. Sem glúten. Registro no Ministério da Agricultura. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.	UN	80
46.	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Tetra Pak contendo litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite. Data de fabricação: Máximo 30 dias.	L	1000
47.	LEITE UHT SEM LACTOSE Características técnicas Leite longa vida – semidesnatado, com 0% de lactose. Embalagem: Embalagem tetrapack contendo 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante Validade: prazo de validade de no mínimo 120 dias. Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite.	L	2000
48.	LOURO EM FOLHAS Características Técnicas: Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico, o produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: pacote de 04 gramas cada.	UN	50
49.	LENTILHA Características Técnicas: lentilha tipo 1, classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem atóxica: 500 gramas.	PCT	60
50.	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	PCT	160



51.	MACARRÃO CARAMUJINHO Características Técnicas: Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas. Embalagem: Pacotes com 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	PCT	150
52.	MACARRÃO SEM GLÚTEN: massa alimentícia a base de arroz, embalagem de 500g, isento de glúten. Embalagem com ingredientes, informações da fabricante. Informação nutricional, modo de preparo, nome e endereço do fabricante, impressos na embalagem. PRAZO DE VALIDADE: superior a 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de 500 gramas	UN	10
53.	MACARRÃO PARAFUSO Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	KG	500
54.	MACARRÃO PENNE Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	KG	500
55.	MANTEIGA Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga. Embalagem Primária: potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Embalagem: potes em pacotes de 500 gramas ou 01kg.	KG	80
56.	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE (Ghee) Características Técnicas: Produto obtido a partir do processamento da manteiga, de primeira qualidade, com adição de sal, especiarias ou	UN	20



	<p>conservantes. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Não deve conter glúten e lactose.</p> <p>Prazo de validade: Superior a 2 meses.</p> <p>Embalagem: Potes de vidro ou de plástico de 200g.</p>		
57.	<p>MARGARINA SABOR MANTEIGA CREMOSA COM SAL: 80% de Lipídios. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstituído, água, vitamina A (15.000 UI/kg), estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcio dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura. Não contêm glúten.</p> <p>Embalagem de 500g.</p>	UN	10
58.	<p>MANGA PALMER</p> <p>Características Técnicas: manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.</p>	KG	750
59.	<p>MELÃO AMARELO</p> <p>Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.</p>	KG	300
60.	<p>MILHO PARA PIPOCA</p> <p>Características Técnicas: Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.</p> <p>Embalagem: íntegra de 400g a 500g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 6 meses na data da entrega.</p>	PCT	80
61.	<p>NATA (creme de leite pasteurizado)</p> <p>Características Técnicas: Fabricada a partir de matérias primas de leite, sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.</p> <p>Data de validade: mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: 300g cada unidade.</p>	UN	50
62.	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>Características Técnicas: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos.</p> <p>Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico;</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.</p>	FRASCO	250



	<p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>		
63.	<p>ORÉGANO:</p> <p>INGREDIENTES: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados hermeticamente.</p> <p>Embalagem: 100 gramas</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	UN	20
64.	<p>PÃO DOCE</p> <p>Características Técnicas: tamanho uniforme, pesando 50 gramas. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	KG	500
65.	<p>PÃO FRANCÊS COM FIBRAS (acrescido de farelo de trigo integral).</p> <p>Características Técnicas: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	KG	500
66.	<p>PÃO FATIADO DE SANDUICHE</p> <p>Características Técnicas: pão fatiado tipo pão de forma, com fatias finas e iguais. Aproximadamente 25 gramas cada. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p> <p>Embalagem: 500 gramas do produto embalado.</p>	UN	100
67.	<p>PÃO DE CACHORRO-QUENTE</p> <p>Características Técnicas: pão fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.</p> <p>Embalagem: und de 90 gramas cada.</p>	UN	1700
68.	<p>PÃO SEM GLUTEN</p> <p>Características técnicas: Pão de fatia ou tipo caseiro sem glúten e sem adição</p>	UN	10



	<p>de leite em pó ou soro de leite.</p> <p>Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagens plásticas, podendo ou não ser congelados. Na embalagem deve conter ingredientes e data de validade.</p> <p>Validade: 30 dias após fabricação e validade de até 6 meses.</p> <p>Embalagem: 300 a 500 gramas.</p>		
69.	<p>PRESUNTO COZIDO</p> <p>Presunto cozido sem capa de gordura, a base de carne suína magro (pernil), fatiado. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo</p> <p>80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.</p> <p>Embalagem plástica: contendo 200g.</p>	UN	300
70.	<p>POLVILHO AZEDO</p> <p>Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor.</p> <p>Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes.</p> <p>Embalagem: 500g ou 1 kg</p>	KG	50
71.	<p>POLVILHO DOCE:</p> <p>Características Técnicas: produto fabricado a partir de matérias-primas sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes.</p> <p>Embalagem: 500g ou 1 kg</p>	KG	30
72.	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO.</p> <p>Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas.</p> <p>Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: 400g ou 1kg</p>	KG	80
73.	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO.</p> <p>Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas sem lactose.</p> <p>Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: pct de 150g</p>	UN	25
74.	<p>ROSQUINHAS DE POLVILHO</p> <p>Características Técnicas: Rosquinha de polvilho com ovos, gordura, água, sal.</p>	KG	200



	Consistência macia e crocante, cor dourada e sem queimaduras. Embalagem: Embalagens contendo aproximadamente 500g, não devem estar murchas e nem com sabor ranço. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega.		
75.	ROSCA DE POLVILHO Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.	UN	400
76.	SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Embalagem: pct de 1 kg	KG	200
77.	UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO. Características Técnicas: Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Embalagem de 100 g.	UN	30
78.	SUCO DE LARANJA 100% NATURAL. Ingredientes: Sem a adição de agentes químicos para conservação ou correção de sabor do produto. Entregue em temperatura de 1°C a 7°C. Prazo de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Litros	GALÃO	150
79.	VINAGRE DE ALCOOL Características Técnicas: Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Ingredientes: vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220. Embalagem: FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).	FRASCO	80

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO.

A pesquisa de preços foi conduzida através de uma Certidão de Pesquisa de Preços realizada em supermercados do ramo, bem como consultas efetuadas no site do PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas). As consultas no PNCP, identificaram-se processos licitatórios similares ao pretendido pela Secretaria. As empresas consultadas foram: SUPERMERCADO RICKEN LTDA, SUPERMERCADO CENTRAL LTDA e



SUPERMERCADO ALINE LTDA, PANIFICADORA HEIDEMANN, PANIFICADORA RIO FORTUNA, PADARIA E CONFEITARIA RIO FORTUNA.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO.

O valor estimado para esta contratação é de R\$278.729,00 (duzentos e setenta e oito mil, setecentos e vinte e nove reais.). Esta estimativa foi elaborada com base nos orçamentos obtidos junto aos fornecedores do ramo, bem como nas consultas realizadas no site do PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas). Além disso, a quantidade de itens foi determinada com base nos anos letivos anteriores e na quantidade de alunos matriculados, considerando as refeições oferecidas. (orçamentos e consultas seguem anexo).

Itens	Descrição/Especificações	UND	QUANT.	Valor Unitário	Valor Total
1.	AÇAFRÃO/CÚRCUMA Características Técnicas: Açafrão em pó 100% pura (açafrão da terra); produto in natura, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade: 06 meses de validade no momento da entrega.	PCT	30	9,20	R\$ 276,00
2.	AÇÚCAR MASCAVO Características Técnicas: Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	KG	60	14,40	R\$ 864,00
3.	AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: Produto de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, de coloração clara, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 500g ou 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	KG	800	4,60	R\$ 3.680,00
4.	ACHOCOLATE 50% CACAU em pó. Características: a mesma deve estar intacta, bem vedada e deve constar, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e	KG	60	22,40	



	procedência. Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. NÃO CONTER GLÚTEN. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; Embalagem: 1kg				R\$ 1.344,00
5.	ALHO TRITURADO Características técnicas: Alho triturado acondicionado em pote plástico. Deve conter rótulo, lote, data de fabricação, validade e identificação de origem do produto. Embalagem: Pote 200 gramas.	Pote	50	6,30	R\$ 415,00
6.	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem atóxica: Caixa de 500 gramas. Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: Mínimo 10 meses.	Caixa	80	8,30	R\$ 664,00
7.	ARROZ AMARELO Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	1600	5,40	R\$ 8.640,00
8.	ARROZ BRANCO Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.	KG	380	6,00	R\$ 2.280,00
9.	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: classe: longo, fino, tipo I	KG	80		



	<p>integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>			6,80	R\$ 544,00
10.	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p> <p>Características Técnicas: o produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em caixa de 200 g em embalagem de papel.</p> <p>Embalagem: Caixa de 200 gramas.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.</p>	CAIXA	60	4,20	R\$ 252,00
11.	<p>BANHA SUÍNA (Banha de Porco)</p> <p>Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p> <p>Embalagem: Pacote atóxico de 1kg.</p>	KG	80	15,60	R\$ 1.248,00
12.	<p>BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS</p> <p>Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas.</p> <p>Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão.</p> <p>Prazo de validade: min 30 dias</p> <p>Fabricação: Max 14 dias</p>	UN	1600	5,30	R\$ 8.480,00
13.	<p>BISCOITO DE FIBRAS</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos</p>	KG	250	25,20	R\$ 6.300,00



	<p>malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, germen de trigo, manteiga, sementes de linhaça, ovos, e sal.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 660 gramas a 1 kg .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>				
14.	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN</p> <p>DESCRIÇÃO: Biscoito tipo sequilhos sem glúten. Embalagens de 200g. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. NÃO CONTER GLÚTEN.</p>	PCT	25	22,50	R\$ 562,50
15.	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja.</p> <p>Embalagem: embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	PCT	250	8,40	R\$ 2.100,00
16.	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO)</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p>	PCT	300	7,30	R\$ 2.190,00



17.	<p>BISCOITO SALGADO AGUA E SAL</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>	PCT	100	7,80	R\$ 780,00
18.	<p>BISCOITO TIPO SALGADINHO COM SEMENTE DE LINHAÇA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, água, sementes de linhaça, açúcar mascavo, óleo de girassol, sal e fermento biológico.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>	KG	300	26,80	R\$ 8.040,00
19.	<p>BOLACHA DE MEL INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: A bolacha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, mel, açúcar mascavo, manteiga, ovo, bicarbonato de sódio e condimentos.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	KG	350	26,80	R\$ 9.380,00
20.	<p>BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM SOJA</p>	UN	30		



	<p>Descrição: Congelado, Sabores: banana e maçã, laranja, cenoura e chocolate. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.</p> <p>Prazo de validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Pacote de 350g.</p>			17,90	R\$ 537,00
21.	<p>CANELA EM PÓ</p> <p>Características técnicas: em tubo. Embalagem atóxica, de 30 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p>Prazo de validade: 06 meses a partir da entrega.</p> <p>Embalagem: Frasco de 30 gramas.</p>	UN	30	6,60	R\$ 198,00
22.	<p>CACAU EM PÓ (ALCALINO)</p> <p>Características Técnicas: cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	UN	20	21,50	R\$ 215,00
23.	<p>CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO</p> <p>Características técnicas: Café torrado e moído, de primeira qualidade, para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.</p> <p>Embalagem: 200 gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	UN	200	18,70	R\$ 3.740,00
24.	<p>CEREAL MATINAL DO TIPO SUCRILHOS.</p> <p>Cereais matinal tipo lucrinhos integrais (trigo, aveia, arroz, milho). Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados.</p> <p>Embalagem de 01 kg.</p> <p>Prazo de validade de no mínimo: 12 meses .</p>	KG	60	30,30	R\$ 1.818,00
25.	<p>CARNE BOVINA PATINHO – CORTADA EM CUBOS</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina de 1ª, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente,</p>	KG	500	31,80	R\$ 15.900,00



	<p>isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx. 30 dias.</p> <p>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>				
26.	<p>CARNE BOVINA PATINHO – MOÍDA</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina de 1ª moída, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx. 30 dias.</p> <p>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	KG	900	32,50	R\$ 29.250,00
27.	<p>CARNE SUÍNA - LOMBO em Cubos</p> <p>Características Técnicas – Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos (conforme pedido), <u>sem gordura</u>, carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável.</p> <p>Embalagem – Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade – mínimo de 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação – máximo de 30 dias.</p>	KG	600	22,30	R\$ 13.380,00
28.	<p>COLORAU</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido a partir de ingredientes são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor avermelhada, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal.</p> <p>Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente de 500g ou 1 kg.</p> <p>Data de Validade: mínimo 6 meses.</p>	KG	15	16,20	R\$ 243,00



	Data de fabricação: máximo 45 dias				
29.	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO Características Técnicas: cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	KG	1000	11,30	R\$ 11.300,00
30.	EXTRATO DE TOMATE Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: 340g Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UN	800	3,10	R\$ 2.480,00
31.	FARINHA DE AVEIA Características técnicas: Farinha obtida através da moagem do grão da aveia. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200 gramas a 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	UN	100	29,30	R\$ 2.930,00
32.	FARELO DE AVEIA Características técnicas: Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200gr a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	UN	150	14,40	R\$ 2.160,00
33.	FARINHA DE MANDIOCA Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem de polietileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses	KG	60	6,30	R\$ 414,00
34.	FARINHA DE TRIGO REFINADA Características técnicas: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida,	KG	600	4,70	R\$ 2.820,00



	<p>fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>, acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>				
35.	<p>FARINHA DE MILHO TIPO FUBA MIMOSO FINA</p> <p>Características técnicas: produto composto por grãos médios de milho, na qual o grão de milho degerminado é moído bem fino. É um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo de 500gr a 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>	KG	250	5,00	R\$ 750,00
36.	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	KG	450	10,70	R\$ 4.815,00
37.	<p>FEIJÃO VERMELHO TIPO 1</p> <p>Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou copos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	KG	300	11,60	R\$ 3.480,00
38.	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de</p>	UN	120	6,60	R\$ 792,00



	<p>sódio e carbonato de cálcio. .</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, em latas de 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias</p>				
39.	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: produto semi-processado, em peça, sem tempero, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas.</p> <p>Embalagem: saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.</p>	KG	600	11,60	R\$ 6.960,00
40.	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%.</p> <p>Embalagens: transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.</p>	KG	800	17,70	R\$ 14.160,00
41.	<p>FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO</p> <p>Características técnicas: Flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, produto composto por grãos médios de milho, na qual o grão de milho de germinado é moído me flocos finos. É um tipo de farinha que absorve água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p>	KG	100	4,60	R\$ 460,00
42.	<p>GRANOLA SEM GLÚTEN</p> <p>Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Ingredientes: Aveia em focos, açúcar integral da cana, uva passa, óleo de girassol e sal marinho. Indicado para pessoas que apresentam restrição a glúten.</p> <p>Embalagem: pct de 250g</p>	UN	10	14,20	R\$ 142,00



	Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.				
43.	GRANOLA TRADICIONAL Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Ingredientes: Aveia em flocos, açúcar integral da cana, sementes de linhaça e gergelim, uva passa, óleo de girassol e sal marinho. Embalagem: de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	KG	50	24,00	R\$ 1.200,00
44.	GELEIA SEM AÇÚCAR Características Técnicas: Sabores variados (frutas vermelhas, goiaba, banana e uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, unidades de 195g , envasadas em embalagem de vidro ou plástico. Deve conter data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente. Embalagem de vidro ou plástico: 195 gramas.	UN	80	24,70	R\$ 1.976,00
45.	IOGURTE SEM LACTOSE Características Técnicas: Iogurte 0% de lactose, com polpa de fruta. Embalagem primária: garrafa de polietileno com no mínimo 800ml. Sem glúten. Registro no Ministério da Agricultura. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.	UN	80	11,90	R\$ 595,00
46.	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Tetra Pak contendo litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite. Data de fabricação: Máximo 30 dias.	L	1000	4,70	R\$ 4.700,00
47.	LEITE UHT SEM LACTOSE Características técnicas Leite longa vida – semidesnatado, com 0% de lactose. Embalagem: Embalagem tetrapack contendo 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante Validade: prazo de validade de no mínimo 120 dias.	L	2000	5,90	R\$ 11.800,00



	Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite.				
48.	LOURO EM FOLHAS Características Técnicas: Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico, o produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: pacote de 04 gramas cada.	UN	50	3,20	R\$ 160,00
49.	LENTILHA Características Técnicas: lentilha tipo 1, classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem atóxica: 500 gramas.	PCT	60	27,70	R\$ 1.662,00
50.	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	PCT	160	6,60	R\$ 1.056,00
51.	MACARRÃO CARAMUJINHO Características Técnicas: Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas. Embalagem: Pacotes com 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	PCT	150	5,80	R\$ 870,00
52.	MACARRÃO SEM GLÚTEN: massa alimentícia a base de arroz, embalagem de 500g, isento de glúten. Embalagem com ingredientes, informações da fabricante. Informação nutricional, modo de preparo, nome e endereço do fabricante, impressos na embalagem. PRAZO DE VALIDADE: superior a 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de 500 gramas	UN	10	7,10	R\$ 71,00
53.	MACARRÃO PARAFUSO Características Técnicas: Macarrão com ovos e	KG	500		



	<p>vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>			8,30	R\$ 4.150,00
54.	<p>MACARRÃO PENNE</p> <p>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>	KG	500	11,80	R\$ 5.900,00
55.	<p>MANTEIGA</p> <p>Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga.</p> <p>Embalagem Primária: potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses</p> <p>Embalagem: potes em pacotes de 500 gramas ou 01kg.</p>	KG	80	49,30	R\$ 3.944,00
56.	<p>MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE (Ghee)</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido a partir do processamento da manteiga, de primeira qualidade, com adição de sal, especiarias ou conservantes. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Não deve conter glúten e lactose.</p> <p>Prazo de validade: Superior a 2 meses.</p>	UN	20	42,40	R\$ 848,00



	Embalagem: Potes de vidro ou de plástico de 200g.				
57.	MARGARINA SABOR MANTEIGA CREMOSA COM SAL: 80% de Lipídios. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstituído, água, vitamina a (15.000 ui/kg), estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcio dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura. Não contém glúten. Embalagem de 500g .	UN	10	10,30	R\$ 103,00
58.	MANGA PALMER Características Técnicas: manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	KG	750	10,40	R\$ 7.800,00
59.	MELÃO AMARELO Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas Adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	KG	300	8,20	R\$ 2.460,00
60.	MILHO PARA PIPOCA Características Técnicas: Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem: íntegra de 400g a 500g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses na data da entrega.	PCT	80	8,90	R\$ 712,00
61.	NATA (creme de leite pasteurizado) Características Técnicas: Fabricada a partir de matérias primas de leite, sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da	UN	50	9,50	R\$ 475,00



	Agricultura/SIF/DIPOA. Data de validade: mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem: 300g cada unidade.				
62.	ÓLEO DE SOJA Características Técnicas: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	FRASCO	250	7,30	R\$ 1.825,00
63.	ORÉGANO: INGREDIENTES: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados hermeticamente. Embalagem: 100 gramas Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	UN	20	13,10	R\$ 262,00
64.	PÃO DOCE Características Técnicas: tamanho uniforme, pesando 50 gramas. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.	KG	500	14,60	R\$ 7.300,00
65.	PÃO FRANCÊS COM FIBRAS (acrescido de farelo de trigo integral). Características Técnicas: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção	KG	500	16,30	R\$ 8.150,00



	<p>do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>				
66.	<p>PÃO FATIADO DE SANDUICHE</p> <p>Características Técnicas: pão fatiado tipo pão de forma, com fatias finas e iguais. Aproximadamente 25 gramas cada. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p> <p>Embalagem: 500 gramas do produto embalado.</p>	UN	100	7,40	R\$ 740,00
67.	<p>PÃO DE CACHORRO-QUENTE</p> <p>Características Técnicas: pão fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.</p> <p>Embalagem: und de 90 gramas cada.</p>	UN	1700	1,10	R\$ 1.870,00
68.	<p>PÃO SEM GLUTEN</p> <p>Características técnicas: Pão de fatia ou tipo caseiro sem glúten e sem adição de leite em pó ou soro de leite.</p> <p>Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagens plásticas, podendo ou não ser congelados. Na embalagem deve conter ingredientes e data de validade.</p> <p>Validade: 30 dias após fabricação e validade de até 6 meses.</p> <p>Embalagem: 300 a 500 gramas.</p>	UN	10	18,00	R\$ 88,00
69.	<p>PRESUNTO COZIDO</p> <p>Presunto cozido sem capa de gordura, a base de carne suína magro (pernil), fatiado. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo</p>	UN	300	8,80	R\$ 4.035,00



	80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. Embalagem plástica: contendo 200g.				
70.	POLVILHO AZEDO Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	KG	50	13,70	R\$ 274,00
71.	POLVILHO DOCE: Características Técnicas: produto fabricado a partir de matérias-primas sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	KG	30	13,20	R\$ 132,00
72.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 400g ou 1kg	KG	80	48,50	R\$ 3.880,00
73.	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas sem lactose. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: pct de 150g	UN	25	13,50	R\$ 337,50
74.	ROSQUINHAS DE POLVILHO Características Técnicas: Rosquinha de polvilho com ovos, gordura, água, sal. Consistência macia e crocante, cor dourada e sem queimaduras. Embalagem: Embalagens contendo aproximadamente 500g, não devem estar murchas e nem com sabor ranço. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega.	KG	200	44,10	R\$ 8.820,00



75.	ROSCA DE POLVILHO Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.	UN	400	10,80	R\$ 4.320,00
76.	SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Embalagem: pct de 1 kg	KG	200	2,20	R\$ 440,00
77.	UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO. Características Técnicas: Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Embalagem de 100 g.	UN	30	8,00	R\$ 240,00
78.	SUCO DE LARANJA 100% NATURAL. Ingredientes: Sem a adição de agentes químicos para conservação ou correção de sabor do produto. Entregue em temperatura de 1°C a 7°C. Prazo de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Litros	GALÃO	150	55,40	R\$ 8.310,00
79.	VINAGRE DE ALCÓOL Características Técnicas: Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Ingredientes: vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220. Embalagem: FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).	FRASCO	80	3,00	R\$ 240,00

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.



7.1 Faz-se necessário a aquisição do objeto para suprir a demanda necessária. Será realizado um processo de contratação pública, na modalidade **REGISTRO DE PREÇO** por meio de **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento **menor preço por item**.

7.2 A entrega dos produtos deve ser feita nos locais indicado na solicitação de fornecimento emitida pela Secretaria Requisitante.

7.2.1 Locais de entrega e horários:

- **Escola Municipal José Boeing**, Avenida Sete de Setembro, 1175, Bairro Centro, Rio Fortuna. HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 min.
- **C.E.I Analiria Willemann de Freitas**, Rua Bernardo Hemkemaier, Centro, Rio Fortuna. HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.
- **C.E.I Analiria Willemann de Freitas**, Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna (Extensão). HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.

7.3 Os produtos alimentícios devem ser entregues em perfeito estado, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio ou transporte.

7.3.1 Os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

7.3.2 Para produtos de origem animal, deverão constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

7.3.3 Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado;

7.4 O pagamento será realizado de acordo com cada entrega individualizada, sendo necessário que a contratada emita notas fiscais que, devidamente comprovadas e atestadas, serão pagas em até 30 dias após a entrega.

7.5 O prazo de entrega é de 3 a 5 dias úteis, conforme a data especificada na solicitação de fornecimento.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O fornecimento do objeto ocorrerá de forma parcelada, devido à limitação de espaço para armazenamento de grandes quantidades de alimentos, especialmente os perecíveis. A entrega será gradual, conforme a necessidade da Secretaria Requisitante, garantindo um



fluxo adequado de produtos. Essa abordagem visa simplificar o processo, proporcionando eficiência na gestão de recursos e assegurando a qualidade dos alimentos fornecidos.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a aquisição da Merenda Escolar, a Prefeitura de Rio Fortuna/SC, por meio da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto, tem como objetivos:

- Garantir a segurança alimentar dos alunos, fornecendo refeições de qualidade que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período escolar;
- Promover a educação alimentar e nutricional, contribuindo para o desenvolvimento de hábitos saudáveis e uma alimentação balanceada entre os estudantes.
- Melhorar o desempenho acadêmico dos alunos, proporcionando-lhes condições adequadas de alimentação que favoreçam o aprendizado e o desenvolvimento intelectual.
- Fomentar o desenvolvimento socioemocional dos estudantes, promovendo momentos de convívio e interação durante as refeições, que contribuam para o fortalecimento dos vínculos com a comunidade escolar.

Estes objetivos refletem o compromisso da administração municipal com a promoção da educação integral e o bem-estar dos alunos, visando garantir um ambiente escolar saudável e propício ao desenvolvimento pleno de cada estudante.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO.

Inexistem providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do Contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual. Por esse motivo, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso X, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATO-INTERDEPENDENTES

Inexistem contratações correlatas e/ou interdependentes. Por esse motivo, com fulcro no artigo 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, inciso XI, § 1º da Lei 14.133/2021.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras. Por esse motivo, com fulcro no artigo 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, inciso XI, § 1º da Lei 14.133/2021.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



Com base em todas as informações apresentadas, é evidente que a aquisição dos itens para a merenda escolar satisfaz plenamente os principais objetivos da Administração. A solução proposta demonstra viabilidade técnica, operacional e orçamentária, além de estar totalmente alinhada com a necessidade identificada na demanda de contratação. Desta forma, garante-se o correto funcionamento da merenda escolar aos alunos das redes de ensino infantil, pré-escola e ensino fundamental, atendendo de forma eficaz às necessidades. A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura desempenha um papel essencial nesse contexto, garantindo uma alimentação adequada e saudável para os alunos em todas as etapas de ensino.

Rio Fortuna, 16 de abril de 2024.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO.
VANUZA BARCELOS NUNCIO.
Matrícula: 1910